

Кафедра общепромышленных дисциплин

Научные проекты. Проект «Университет-школа»

В ноябре 2016 г. доцентом кафедры Ю. Н. Петровой была проведена открытая научно-популярная лекция «Инновационные технологии XXI века в пищевой промышленности» для выпускников МОУ СФМШ № 17 г.Донецка.

Основные цели следующие:

- ознакомить учащихся с достижениями ведущих донецких ученых, работающих в ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского, в области пищевой и перерабатывающей промышленности;
- показать успехи ДНР в восстановлении и развитии пищевой и перерабатывающей промышленности;
- привлечь молодежь к научной деятельности;
- пригласить учащихся на день открытых дверей ИПП 20 ноября 2016 г.;
- наметить пути дальнейшего сотрудничества по профориентационной работе.

В ходе лекции была использована компьютерная презентация, плакаты, рассказывающие об основных направлениях научных исследований ученых университета. Итогом проведенной работы стало подписание договора о сотрудничестве между ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского и МОУ СФМШ № 17, в рамках которого была проведена акция «Наука современности», ставшая основой для проведения совместных исследований учащихся и учителей со студентами и учеными вуза. Так, ученик МОУ СФМШ № 17 принял участие в VIII Международной научно-практической интернет-конференции студентов «Научно-техническое творчество студентов по процессам и оборудованию пищевых производств».

В рамках договора о сотрудничестве директором данного учебного заведения Е. Е. Гороховой сделан доклад на XI научно-практической интернет-конференции «Проблемы и перспективы трудоустройства выпускников», которая проходила 15 ноября 2016 г. в г. Донецке.

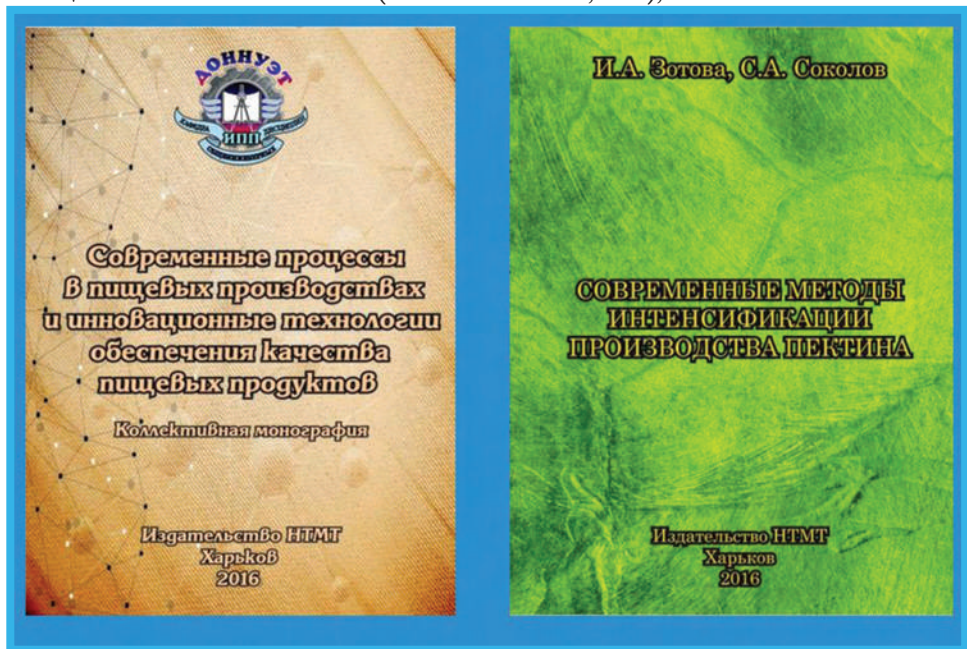




Зарубежные партнёры

Кафедрой заключено шесть договоров о сотрудничестве со следующими зарубежными партнёрами:

- Институт экономики и права (филиал) Образовательного учреждения профсоюзов высшего образования «Академия труда и социальных отношений» (г. Севастополь, РФ);
- Государственное образовательное учреждение «Луганский национальный аграрный университет» (г. Луганск, ЛНР);
- ГОУ ВПО «Луганский национальный университет имени В. Даля» (г. Луганск, ЛНР);
- Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Керченский государственный морской технологический университет» (г. Керчь, РФ).



Помимо перечисленных организаций, с которыми подписаны договора, заключён ряд устных договоров о сотрудничестве с:

- Федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего обра-

зования «Белгородский государственный национальный исследовательский университет»;

- Федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего образования «Самарский национальный исследовательский университет имени академика С. П. Королева»;
- фирмой BEIER MACHINERY (г. Цзянджиганг, Китайская Народная Республика).

Данное сотрудничество проходит в виде совместных научных разработок и публикаций на их основе. За 2016-2017 учебный год учёными образовательных учреждений проведены online-лекции по курсу «Сопrotивление материалов». Принципы компьютерного проектирования оборудования пищевой промышленности освещены в цикле онлайн-лекций ведущим сотрудником фирмы BEIER MACHINERY.

Публикации в базе РИНЦ 2016-217 гг.

Результатом научных исследований кафедры ОИД стали такие публикации:

1. Гладчук, Е. А. Параметрическое моделирование технической системы нестабильной структуры / Е. А. Гладчук // Прогрессивные технологии и системы машиностроения. – 2016. – № 3(54). – С. 25-30.
2. Соколов, С.А. Моделирование тепломассопереноса в камерах высокого давления с инъекционным подводом рабочей среды / С. А. Соколов, Ю. А. Селезнева, Д. С. Афенченко // Международный журнал гуманитарных и естественных наук. – 2016. – №1, т. 4. – С. 103-110.
3. Катанаева, Ю. А. Методика, технология и аппаратурное обеспечение исследования процесса производства каротиноидов с использованием сверхкритических флюидов / Ю. А. Катанаева // Междунар. науч.-техн. конф.: сб. матер., 2016 г., 8-9 сент.: [посвящ. 105-летию со дня рождения А. Н. Плановского]. Т. 1. – М.: МГУДТ, 2016. – С. 384-389.
4. Катанаева, Ю. А. Математическое моделирование процесса магнитной сепарации пищевого сырья [Электронный ресурс] // XII Междунар. науч.-практ. конф.: сб. матер. – М.: Олимп, 2016. – С.508-513.
5. Головинов, В. П. Аппаратурное обеспечение экспериментальных исследований технологии производства холодных напитков на основе чайного сырья / В. П. Головинов // Междунар. науч.-техн. конф.: сб. матер., 2016 г., 8-9 сент.: [посвящ. 105-летию со дня рождения А. Н. Плановского]. Т. 1. – М.: МГУДТ, 2016. – С. 392-398.
6. Петрова, Ю. М. Засіб вилучення фурфуролу із виноградної вичавки субкритичною водною екстракцією / Ю. М. Петрова [та ін.] // Оборудование и технологии пищевых производств. – 2016. – Вып. 33. – С. 16-26.
7. Соколов, С. А. Разработка математической модели процесса обработки высоким давлением продуктов питания // С. А. Соколов, Н. Н. Севаторов, А. А. Декань // Современные научные исследования и разработки. – М.: Олимп. – Режим доступа: <<http://elibrary.ru/contents.asp?issueid=1596432>>
8. Соколов, С. А. Сравнительная оценка процесса производства печеночного паштета с использованием баростатической и бароциклической технологий / С. А. Соколов, Н. Н. Севаторов // Междунар. науч.-техн. конф.: сб. матер., 2016 г., 8-9 сент.: [посвящ. 105-летию со дня рождения А. Н. Плановского]. Т. 2. – М.:МГУДТ, 2016. – С. 201-205.
9. Соколов, С. А. Сравнительная характеристика традиционных и инновационных процессов обработки для производства натуральных продуктов питания / С. А. Соколов, Н. Н. Севаторов, А. А. Декань // Оборудование и технологии пищевых производств. – 2017. – Вып. 1(34). – С. 101-106.
10. Соколов, С. А. Разработка экспресс-метода определения относительного содержания каротиноидов в плодах томата / С. А. Соколов [и др.] // Оборудование и технологии пищевых производств. – 2017. – Вып. 1(34). – С. 30-37.

11. Шевченко, Ф. Л. Упрощённый динамический расчёт элементов оборудования пищевой промышленности / Ф. Л. Шевченко, Ю. В. Петтик // Оборудование и технологии пищевых производств. – 2017. – Вып. 1(34). – С. 122-129.

Монографии

1. Зотова, И. А. Современные методы интенсификации производства пектина: монография / И. А. Зотова, С. А. Соколов. – Х.: Изд-во НТМТ, 2016. – с. 162.
2. Коллективная монография, Современные процессы в пищевых производствах и инновационные технологии обеспечения качества пищевых продуктов: коллектив. моногр. – Х.: Изд-во НТМТ, 2016. – с. 625.

Патенты

1. Пат. 107163, Украина, МПК A23L 2/38(2006.01). Холодный чай «Уник» / А. В. Гура, С. А. Соколов, Н. Н. Севаторов; опубл. 25.05.16, Бюл. № 10/2016.
2. Пат. 107164, Украина, МПК A23L 2/38(2006.01). Способ получения экстракта из чайного сырья / А. В. Гура, С. А. Соколов, Н. Н. Севаторов; опубл. 25.05.16., Бюл. № 10/2016.
3. Пат. 108961, Украина, МПК A23L 2/38(2006.01). Настойка на корне калгана / А. В. Гура, С. А. Соколов, Н. Н. Севаторов; опубл. 10.08. 16, Бюл. № 15/2016.
4. Пат. 117916, Украина, МПК G01N 33/02(2006.01); Экспресс-метод определения содержания каротиноидов в плодах томата / А. В. Гура, С. А. Соколов, Н. Н. Севаторов; опубл. 10.07.17, Бюл. № 13/2017.

Дальнейшими перспективами развития научной работы на кафедре общепромышленных дисциплин являются запланированные на 2017-2018 гг. экспериментальные исследования по изучению процесса экстрагирования субкритической водой аналитов из лекарственного фитосырья, по результатам которой планируется создать установку – экстрактор проточного типа. Кроме того, продолжатся работы по исследованию комбинированных процессов обработки пищевых продуктов высоким гидро-



статическим давлением, ультразвуком и температурой (MTS- и MT-технологии).